



ON TRINQUE AVEC UN DE NOS FAMEUX COCKTAILS AU CIDRE

Kir Belette 4€

Cidre (12,5cl), crème de châtaigne

Version sans alcool au pétillant de pomme et sirop de châtaigne !

Spritz Belette 5€

Cidre (12,5cl), Aperol, eau gazeuse

Le cocktail de saison 5€

Le cidre s'accorde à la saveur du moment !



ON GRIGNOTE UNE DE NOS PLANCHES DE SARRASIN À PARTAGER

Croques Belette 8.5€

Coeur de Savoie, jambon blanc, pesto maison du moment

Croques Raclette 8.5€

Raclette fumée, poitrine fumée, oignons confits au cidre



ON GOÛTE NOTRE SUGGESTION DU MOMENT

Découvrez chaque mois une nouvelle proposition !

Liste des allergènes
en dernière page



Préparations maison
Prix net - Service compris

C'est en toute humilité que Belette se veut

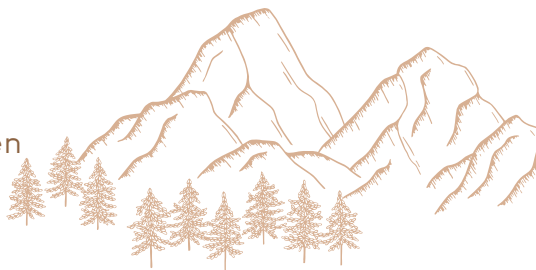
UNE CRÊPERIE ENGAGÉE

pour une consommation raisonnée en choisissant ses ingrédients de saison chez les producteurs de la région.

Déterminée à remettre du sens dans les assiettes en créant du lien entre amateurs de bons produits et paysans vertueux.

GALETTES PANORAMA

Farine de sarrasin – sans gluten
Accompagnées de salade



SALÈVE 13.5€

Jambon blanc, oeuf miroir, coeur de Savoie

AIGUILLE VERTE 15€

Fromage crémeux de chèvre, épinards, miel, noix

ARAVIS 15.5€

Reblochon, oeuf miroir, poitrine fumée, oignons confits au cidre

VUACHE 15.5€

Bleu de Gex, oeuf miroir, champignons poêlés, noisettes

ORJOBET 15€

Jambon blanc, oeuf miroir, coeur de Savoie, champignons poêlés

MONT CHARVIN 14.5€

Boudin noir de la ferme de Follon, pommes rôties, oignons confits au cidre, crème fraîche

Extras

oeuf 1.5€

autre (champignons, charcuterie, légumes) 2€

Liste des allergènes
en dernière page



Préparations maison
Prix net – Service compris



Dans un décor lumineux, meublé d'objets
chinés et dépareillés, Belette se dessine tel un

REPAIRE GOURMAND

*Où l'on prend l'habitude de se retrouver
pour partager des instants de douceur et de
convivialité autour de galettes généreuses
et de délicieuses crêpes !*



CRÊPES

Farine de blé

Bien fines et très gourmandes



INCONTOURNABLES

Beurre Sucre 4€

Caramel beurre salé 5€

(Fait maison)

Chocolat noir 5€

(Camayos)

Crème de châtaignes 5€

(La ferme du Châtaignier)

Pâte à Tartiner 5€

(Lucien Georgelin)

Confiture 5€

(J'aime Boc'oh)

Miel Citron 5€

(François Vuillemin)

Extras

chantilly 1€ - boule de glace 2€

Grand-Marnier (crêpe flambée) 2,5€

GOURMANDES

Pointe Percée 7.5€

Caramel beurre salé maison, chocolat noir, pop corn de sarrasin

Colombière 8€

Poires pochées, chocolat noir, chantilly, amandes effilées

Mont Blanc 8.5€

Pommes rôties, glace vanille, caramel beurre salé maison, noisettes

GLACES

Histoires de Glaces, Vienne

Vanille, sorbet citron, sorbet framboise et parfums de saison

1 boule/2,5€, 2 boules/5€, 3 boules/7€

Liste des allergènes
en dernière page



Préparations maison
Prix net - Service compris

BOISSONS

RAFRAÎCHISSEMENTS

Sirop (25cl)	2.5€	Diabolo (25cl)	3€
Fraise, grenadine, menthe, citron		Limnade Parot	
Jus de pommes (25cl)	4€	Pétillant de pommes (25cl)	4€
Pomme Doret, Cercier (Bouteille 1L 12€)		Pomme Doret, Cercier (Bouteille 1L 12€)	
Yaute Cola/ Ice Tea (33cl)	4.5€	Kombucha Bio (33cl)	5.5€
Brasseurs Savoyards, Bio		Distillerie du Salève, Reignier	
Lim'O Myrtille (33cl)	4.5€	Eau gazeuse Vals (bte 75cl)	5€
Brasseurs Savoyards, Bio			

BIÈRES ET HYDROMEL

Bière bouteille (33cl)	6€	Fruity IPA 0,0% alcool (33cl)	5.5€
Brasserie Maelström		Brasseurs Savoyards, Bio	
Hydromel (12,5cl) 6€			
Miellerie Hydromellerie de l'Abbaye			

CIDRES

Val Fruits, Cercier

Cidre de Ferme Demi-sec Bio

verre (25cl) 5€

bouteille (75cl) 15€

Cidrerie Les Pentes, Arith

Bim Bam Boom (75cl) 19€

Cidre structuré avec une finale vive et tonique. Tout en fraîcheur !

Le Chat (75cl) 17€

Cidre équilibré entre les acides et les amères, des arômes gourmands avec une finale légèrement acidulée !

Mister T (75cl) 22€

Poiré à la tension surprenante, fruité et acidulé, franc et mordant !

VINS

Vins blancs

	12,5cl	75cl
Roussette	4€	22€
Vincent Courlet, Frangy		
Jacquère	4€	22€
Barlet Raymond & Fils, Jongieux		

Vins rosés

Gamay	4€	22€
Barlet Raymond & Fils, Jongieux		

Vins rouges

Mondeuse	22€
Les Vignes de Féchy, Féchy	
Pinot noir	5.5€ 33€
Barlet Raymond & Fils, Jongieux	

BOISSONS CHAUDES

Café El Moustacho (le Panier à café) - expresso 1.8€ - double 3.5€

Capuccino, chocolat chaud 3.8€

Tisane Bio 3.5€

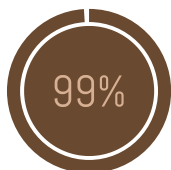
Liste des allergènes
en dernière page



Préparations maison
Prix net - Service compris

CRÊPERIE ENGAGÉE...

En vrai ça veut dire quoi ?



La quasi totalité des denrées et matières premières que l'on utilise arrivent directement de la ferme jusqu'à la crêperie !

On appelle ça "circuit court" ou "vente directe", c'est à dire qu'il n'y a pas d'intermédiaire entre le producteur et le consommateur.

Tout ça dans un rayon de 30 km !

Et que des points positifs !



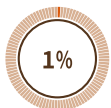
Créer du lien
avec nos
producteurs
passionnés

Pas de secrets :
fraîcheur, saisonnalité,
provenance, fabrication



Acheter à bon prix
pour Nous
et pour Eux !

Ainsi on prend part au développement de l'économie locale et surtout on encourage nos agriculteurs du cœur, modestes indispensables qui ont fait le choix de productions raisonnées et vertueuses et qui oeuvrent chaque jour pour mettre plus de sens dans nos assiettes !



Il s'agit des rares ingrédients que l'on ne trouve pas encore localement comme le sucre par exemple, mais attention, tous sont rigoureusement sélectionnés, made in FRANCE et de qualité !

Pour modérer notre impact écologique

on prend aussi soin de la gestion de nos déchets !

Contenants réutilisables et emballages limités au maximum,

épluchures et restes alimentaires font le bonheur de nos deux poules,
tous les autres déchets organiques sont compostés au fond du jardin !



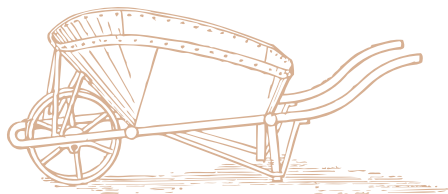
BELETTE A ÉTÉ LABELLISÉE 3 MACARONS ECOTABLE

**IL S'AGIT DU PLUS HAUT NIVEAU DE LA NOTATION DE CE LABEL
QUI ACCOMPAGNE LES RESTAURANTS ÉCORESPONSABLES !**

Plus d'infos sur ecotable.fr

NOS PARTENAIRES

PRODUCTEURS PASSIONNÉS
AGRICULTEURS DU COEUR



La Chèvrerie de Lu'Ce - Cruseilles - fromages au lait de chèvre
La Ferme de Follon - Copponex - charcuterie, viande, lait
Bouchet Frères maraîchers horticulteurs - Féchy - légumes, fleurs
La Fruitière du Mont-Salève (Chabert) - Cruseilles - fromages
La Ferme de Michael - Thorens Glières - oeufs
La ferme de Bornette - Menthonnex-en-Bornes - fromages, charcuterie
Globe traiteur events - Cruseilles - Truite fumée
Gaec Pré Jourdan - Saint Laurent - Beurre salé, crème
Gaec Le Regain - Massongy - farines Bio
Le Verger d'Alixan - Alixan - Asperges et fruits
Les jardins de l'Abergement - Cruseilles - légumes Bio
J'aime Boc'oh - Cognin - confitures et pesto
La Maison des champignons - La Motte Servolex - champignons
La ferme des hauts de Marlioz - Marlioz - farines et huile de tournesol Bio
La Pomme Doret - Cercier - fruits, cidre, jus
François Vuillemin - La Bauche - miel
Camayos - Chainaz les frasses - chocolat
Lucien Georgelin - Virazeil - pâte à tartiner
La ferme du châtaignier - Lamastre - crème de châtaignes Bio
Histoire de glaces - Vienne - glaces
Le Panier à café - Villaz - café
Un jardin sous les étoiles - La Roche sur Foron - tisanes Bio
Miellerie Hydromellerie de l'Abbaye - Saint-Antoine l'Abbaye - hydromel
Cidrerie Les Pentes - Arith - cidre
Brasserie Maelström - La Balme de Sillingy - bières
Les Brasseurs Savoyards - Alby-sur-Chéran - bières et sodas Bio
Distillerie du Salève - Reignier - kombucha Bio
Les Vignes de Féchy - Féchy - vin
Vincent Courlet - Frangy - vin
Raymond Barlet & Fils - Jongieux - vin

INFORMATION ALLERGÈNES

[illegible]

-  LUPINI et produits à base de lupin
-  GRAINES DE SÉSAME et produits à base de graines de sésame
-  POISSONS et produits à base de poissons
-  CRUSTACÉS et produits à base de crustacés

-  CÉLÈBRE et produits à base de céleri
-  SOJA et produits à base de soja
-  LAIT et produits à base de lait (y compris des dérivés)
-  ARACHIDES et produits à base d'arachides

[illegible]

CELESTES et produits à base d'œufs